

Cuisinart®

MANUAL DE
INSTRUÇÕES E
LIVRO DE RECEITAS



Chaleira Inox Programável 110V

CPK-17

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Ao usar aparelhos elétricos, deve-se sempre tomar precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

1. **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES.**
2. Não tocar em superfícies quentes. Usar a alça.
3. Para se proteger contra incêndio, choque e ferimentos, NÃO MERGULHAR O FIO, A TOMADA OU A BASE DO APARELHO em água ou outros líquidos.
4. Exercer supervisão quando aparelhos elétricos forem usados por ou perto de crianças.
5. Desconectar da tomada quando o aparelho não estiver sendo usado.
Deixar esfriar antes de colocar ou tirar peças e antes de limpar.
6. Não operar aparelhos elétricos que estejam com o fio ou a tomada danificado, depois do aparelho apresentar mal funcionamento ou se ele foi danificado de alguma forma. Levar o aparelho à oficina autorizada Cuisinart mais próxima para ser examinado, consertado ou passar por ajustes.
7. O uso de acessórios não recomendados pela Cuisinart pode causar incêndio, choque ou ferimento.
8. Não usar em ambientes externos.
9. Não deixe o fio pendurado sobre mesas ou balcões nem o deixe tocar em superfícies quentes.
10. Não colocar sobre ou perto de queimador a gás ou elétrico quente nem dentro do forno.

11. Afixar sempre a tomada no aparelho antes de colocar o fio na tomada da parede. Para desligar, colocar a chave em Off e tirar a tomada da parede.
12. Só usar o aparelho para o uso para o qual ele foi projetado.
13. Pode haver queimadura se a tampa for removida durante o ciclo de aquecimento.

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

ALERTA: RISCO DE INCÊNDIO OU CHOQUE ELÉTRICO



O símbolo do raio com a seta dentro de um triângulo alerta o usuário da presença de voltagem perigosa não isolada dentro do compartimento do aparelho, que pode ter grandeza suficiente para constituir em risco de incêndio ou choque elétrico em pessoas.



O ponto de exclamação dentro de um triângulo alerta o usuário da presença de importantes instruções operacionais e de manutenção (serviços) na literatura que acompanha o aparelho.



ALERTA

RISCO DE INCÊNDIO OU CHOQUE ELÉTRICO
NÃO ABRIR



ALERTA: PARA REDUZIR O RISCO DE INCÊNDIO OU CHOQUE ELÉTRICO,

NÃO REMOVER A TAMPA OU A PARTE TRASEIRA

NÃO HÁ SERVIÇOS INTERNOS A SEREM EXECUTADOS

PELO USUÁRIO. TODO CONSERTO DEVE SER FEITO POR PESSOAL AUTORIZADO.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS SOBRE O FIO:

É fornecido um fio curto para reduzir os riscos do mesmo ficar enroscado ou de tropeçarem sobre ele.

Existem extensões disponíveis, que podem ser usadas desde que se tome os devidos cuidados ao usá-las.

Se for usada extensão, a potência elétrica do fio deve ser pelo menos igual à potência do aparelho.

A extensão deve ser arrumada de forma a não ficar pendurada sobre a extremidade do balcão ou pia, para que ele não possa ser puxado por crianças ou pessoas não tropecem nele.

INSTRUÇÕES PARA DESEMBALAR

1. Colocar a caixa sobre uma superfície grande, plana e firme.
2. Remover o folheto de instruções e outras literaturas.
3. Remover o enchimento superior.
5. Levantar a chaleira da caixa e remover o saco plástico.
6. Remover o enchimento inferior.
7. Levantar a base da caixa e remover o saco plástico.

Sugerimos que você guarde o material de embalagem, caso precise embalar o aparelho no futuro. Mantenha sacos plásticos fora do alcance de crianças.

ÍNDICE

Informações Importantes.	1
Instruções sobre o fio e de desembalamento. .	2
Tudo que você precisa saber sobre chá.	3
Funções e Benefícios	4
Instruções para Operar	5
Limpeza e Cuidados.	6
Receitas.	7
Garantia	10

UMA BREVE HISTÓRIA DO CHÁ

As origens do chá remontam a quase 5000 anos, até um legendário imperador da China.

Um prolífico herbalista, acreditava que as folhas de algumas cepas que ele queimava flutuavam na água da chaleira. O resultado era delicioso, e assim foi inventado o chá. A bebida quente tornou-se popular em toda Ásia; a Companhia das Índias levou o chá para a Europa em fins do século 17. Desde então, ele se espalhou pelas colônias americanas e para o resto do mundo!

TIPOS DE CHÁ

Existem diversos tipos de chá e os mais populares são o preto, o oolong, o verde e o branco.

Todos os chás vêm da mesma planta de climas quentes: a *Camellia sinensis*, ou arbusto de chá.

Os chás medicinais ou “herbais” podem ser uma mistura de diversos elementos: ervas, flores, temperos, sementes, etc. Existem também variedades de chá que são chás verdadeiros com temperos ou outros aromatizantes misturados. O chá Earl Grey, por exemplo, é chá preto com bergamota.

OS BENEFÍCIOS DO CHÁ

Hoje, o chá é mais popular do que nunca. E cada xícara traz seus benefícios: vitaminas naturais, minerais e antioxidantes. Descobriu-se hoje que beber chá é melhor do que beber água. Ele hidrata o corpo e seus saudáveis antioxidantes oferecem proteção contra uma ampla variedade de doenças. O chá pode ser um revigorante início de manhã, uma parada suave em um dia atarefado ou uma forma confortável de relaxar à noite, pois ele proporciona um estado de espírito relaxante e suave.

A ARTE DE SABOREAR O CHÁ

Toma-se muito cuidado para criar o caráter único de cada chá. Cada um deles deve ser preparado na temperatura certa, para se obter o sabor adequado e apreciar todos os aromas naturais e seus benefícios. Os chás mais delicados correm o risco de se queimar em altas temperaturas; essas variedades devem ser saboradas a temperaturas mais baixas, para melhorar seus aromas. Abaixo, damos uma tabela com sugestões de temperatura e tempo.

TABELA DE MASCERAÇÃO DO CHÁ

Tipo	Temperatura	Tempo de Masceração
Chá Delicado	71°C	1–2 min
Chá Verde	79°C	2–3 min
Chá Branco	85°C	2–3 min
Chá Oolong	88°C	3–4 min
Prensa Francesa	93°C	4–5 min
Chás Pretos & Herbais	100°C	3–5 min

FUNÇÕES E BENEFÍCIOS

- 1. Bico sem Gotejamento com guarda anti-borrifos**
para mantê-la sempre seca
- 2. Filtro Removível**
para manter a água limpa
- 3. Tampa Fácil de Abrir**
para encher rápida e facilmente
- 4. Botão para Soltar a Tampa**
- 5. Controles Pré-ajustados de temperatura com indicadores**
 - Chá Delicado (71°)
 - Chá Verde (79°)
 - Chá Oolong (85°)
 - Chá Branco (88°)
 - Prensa Francesa (93°)
 - Chá Preto (100°)
- 6. Iniciar/Parar com Indicador**
para parar/iniciar o aquecimento
- 7. Função Keep Warm [Manter Quente]** mantém a temperatura selecionada por 30 minutos
- 8. Visor de Água**
para ver o nível da água
- 9. Alça Sempre Fria**
projetada para propiciar conforto
- 10. Base giratória 360°**
para facilitar o uso



ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

Antes de usar a Chaleira Programável Cuisinart® pela primeira vez, recomendamos enxaguá-la com água para remover poeira ou qualquer resíduo de embalagem.

OPERAÇÃO/AQUECIMENTO

1. Abrir a chaleira pressionando a tecla para soltar a tampa (OPEN).
2. Adicionar água fresca fria, observando o nível no visor. **Não deixar ultrapassar a marca de 1.7L** pois ao encher demais, água fervendo pode transbordar.
3. Fechar a tampa pressionando-a até ela travar no lugar.
4. Certificar-se que a tomada está ligada e colocar a chaleira sobre a base.
5. Pressionar a tecla de pré-ajuste de temperatura para o tipo de chá que será preparado; as teclas de pré-ajuste e Keep Warm acenderão.
NOTA: Se a função Keep Warm estiver desligada, apenas a tecla de pré-ajuste de temperatura acenderá.
6. Comece o processo de aquecimento pressionando a tecla Start. O pré-ajuste selecionado acenderá até a água atingir a temperatura selecionada. Para desligar a chaleira a qualquer momento, basta pressionar a tecla Start (Stop) novamente.
7. Quando a chaleira atingir a temperatura selecionada, soará um bip. As luzes Keep Warm da temperatura selecionada e Start permanecem acesas e a temperatura será mantida por 30 minutos.
8. Levantar a chaleira da base para despejar a água. Todas as luzes apagam quando a chaleira estiver fora da base.
9. Devolver a chaleira à base. As luzes indicadoras acendem novamente e o ciclo Keep Warm volta a ser ativado.

FUNÇÃO DE MEMÓRIA

A chaleira possui uma “memória” interna, que permite deixar a chaleira fora da base por até 2 min. sem que ela entre no modo de standby.

Ao voltar à base, o aquecimento recomeça e/ou a função Keep Warm é ativada.

NOTA: Se a chaleira entrar no modo de standby antes de voltar à base, basta selecionar novamente a temperatura pré-ajustada e pressionar a tecla Start.

MODO KEEP WARM [Manter Quente]

Keep Warm é a função padrão da chaleira, que mantém automaticamente a temperatura selecionada por 30 min. Ao selecionar o pré-ajuste Boil [Ferver], o aparelho manterá a temperatura um pouco abaixo da temperatura de fervura durante o ciclo Keep Warm.

Para a água ferver novamente, pressionar a tecla Start duas vezes.

A função Keep Warm pode ser desativada pressionando a tecla Keep Warm a qualquer momento antes ou durante o ciclo de aquecimento. Para ativá-la novamente, basta pressionar a tecla novamente. Se Keep Warm não for selecionada, quando a chaleira atingir a temperatura selecionada, soará um bip e a luz Start apagará.

A luz da temperatura pré-ajustada permanecerá acesa até que a temperatura da água caia abaixo do pré-ajuste.

PROTEÇÃO DE FERVURA SECA

Esta chaleira está equipada com uma proteção de fervura seca. Se ela começar a aquecer sem que haja água suficiente no aparelho, o aquecedor se desliga automaticamente, para evitar danificar o elemento de aquecimento. As luzes piscam e soará um bip de alerta.

Quando a chaleira esfriar, levanta-la da base e recolocá-la para reiniciar o ciclo de aquecimento.

A forma mais rápida de esfriar o aquecedor é encher a chaleira com água fria; no entanto, você também pode deixá-la esfriar sozinha.

MODO SLEEP

Se o aparelho não for usado em 5 minutos, ele entrará no modo Sleep. O aquecedor e todas as luzes desligam, mas as últimas seleções permanecerão na memória do aparelho. Para religar a chaleira, basta pressionar qualquer tecla ou levanta-la e devolvê-la à base.

LIMPEZA E CUIDADOS

Desligar a chaleira e deixá-la esfriar antes de limpar.

Passar pano macio úmido na chaleira e na base. Certifique-se que o soquete da chaleira está seco. Seque todas as peças após cada uso.

Nunca mergulhe a chaleira ou a base em água. Todos os outros serviços devem ser executados por pessoal autorizado.

FILTRO REMOVÍVEL

Esta chaleira possui um filtro interno para manter a água limpa. O filtro pode ser removido puxando-o para cima. Passar água quente no filtro e esfregar com pano limpo ou escova.

Recolocar o filtro; ele travará no lugar.

DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificação é a remoção de depósitos minerais que podem se formar no interior da chaleira e podem causar descoloração.

Para obter o melhor desempenho de sua chaleira Cuisinart®, descalcificar o aparelho de tempos em tempos. A frequência depende da dureza da água de sua torneira e da frequência de uso da chaleira.

Sugerimos usar um descalcificante para dissolver esses depósitos. Siga as instruções contidas na embalagem do descalcificante.

Se não conseguir obter um descalcificante vendido no mercado, encher a chaleira com vinagre branco suficiente para cobrir o fundo da chaleira. Aquecer o vinagre até ele ferver. Repetir o procedimento usando vinagre frio até remover todo depósito. Ao terminar o processo de descalcificação, esvaziar a chaleira e enxaguar-la diversas vezes em água limpa.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Solução
Luzes não acendem	Certifique-se que o aparelho está ligado e a chaleira está firme na base. Pressionar a seleção de temperatura e Start.
Chaleira não aquece a água	Certifique-se de pressionar Start após pressionar a seleção de temperatura. Se pressionar Start e a chaleira não começar a aquecer, ligue para o Centro de Serviços ao Consumidor.
Chaleira não entra no modo de standby e não lembra dos ajustes ao voltar à base.	Se a chaleira ficar fora da base por mais de 2 minutos, a memória interna é desligada. Basta devolvê-la à base, reselecionar os ajustes e pressionar Start.
A função Keep Warm não funciona	A função Keep Warm é a função padrão; a luz indica se ela está ativa ou não.
Soa um bip e todas as luzes piscam	O nível da água na chaleira está muito baixo. Para evitar danificar o elemento de aquecimento, remover a chaleira da base, adicionar água, devolvê-la à base e pressionar Start novamente.
Pressionei a tecla de temperatura errada	Mudar a seleção a qualquer momento bastando pressionar outro pré-ajuste. Quando as luzes piscando permanecerem acesas, a temperatura selecionada foi atingida.
A água leva mais do que o tempo normal para aquecer	Diversas variáveis podem afetar o tempo de aquecimento, incluindo a temperatura ambiente, quantidade de água há na chaleira e temperatura da água. Se você aqueceu água recentemente à uma temperatura mais alta do que a seleção usual, a chaleira parecerá estar aquecida, mas na verdade ela estará esperando a água esfriar. Adicionar água fria para acelerar o processo.

RECEITAS

Incluimos algumas receitas de chá para você desfrutar de sua Chaleira Cuisinart®.

Se você é um amante de café, experimente a opção French Press. Essa função mantém os óleos essenciais, melhorando o aroma do café.

E não se esqueça de usar o ajuste Boil [Ferver] para preparar seu café da manhã favorito, sopas instantâneas e bebidas achocolatadas quentes.

CHÁ GELADO

Rende uma porção de 250 ml.

3 saquinhos de chá preto

Água

1 copo de cubos de gelo

1/4 de xarope simples*

1. Colocar o chá em um recipiente pequeno. Colocar pelo menos 300 ml de água na chaleira e selecionar Black. Despejar 250 ml de água quente sobre o chá e deixar descansar por 3 a 5 min. Coar e refrigerar.

2. Colocar o gelo em um copo alto. Despejar o chá sobre o chá gelado e misturar o xarope. Adoçar a gosto.

* Embora se possa encontrar xarope pronto no mercado, é fácil prepará-lo em casa (além de ser mais barato). Adicionar em uma panela pequena partes iguais de açúcar granulado e água sobre fogo médio-baixo. Deixar a mistura aquecer até dissolver o açúcar. Deixar esfriar.

Informações Nutricionais por porção

Calorias: 92 (0% gord.) - Carb.: 25 g - Prot.: 0 g - Gord.: 0 g
Gord. Sat.: 0 g - Col.: 0 mg - Cálcl.: 1 mg - Fibra: 0 g

CHÁ DE LIMÃO, GENGIBRE E MEL.

Rende uma porção de 250 ml

Água

3 colheres de sopa de gengibre fresco ralado

1/2 colher de chá de suco de limão fresco

1/2 a 1 colher de sopa de mel

1 saquinho de chá verde

1. Colocar pelo menos 300 ml de água na chaleira e selecionar Green.
2. Enquanto a água aquece, colocar o gengibre, o suco de limão e o mel em uma caneca de 300 ml. Adicionar o chá e despejar 250 ml de água quente sobre o chá. Misturar.
3. Deixar descansar por 2 a 3 min. Coar e servir.

Informações nutricionais por porção:

Calorias: 45 (2% gord.) - Carb.: 12 g - Prot.: 0 g - Gord.: 0 g
Gord. sat.: 0 g - Col.: 0 mg - Cál.: 3 mg - Fibra: 0 g

Certificado de Garantia Cuisinart

Solicitamos a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto Cuisinart, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam com atenção o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos Cuisinart são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de Garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data de venda ao consumidor. Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto. Este produto Cuisinart é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob pena de perda de sua Garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado Cuisinart a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto ao uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um Ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo. A NOTA FISCAL deve ser apresentada com a garantia no exercício de seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

SAC: 0800 77 06 222

www.mcassab.com.br

N.º de série: _____

Data da Compra: _____

Nome e Carimbo da Loja: _____

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cafeteiras



Processadores
de Alimentos



Fornos



Máquinas de
Waffles



Utensílios
de cozinha



Sorveteiras

A Cuisinart oferece uma extensa variedade de produtos de alta qualidade para tornar a vida na cozinha mais fácil. Experimente alguns de nossos aparelhos e utensílios de cozinha, e Savor the Good Life®.

www.cuisinart.com

©2010 Conair Corporation
Cuisinart® é marca registrada de Conair Corporation

Cuisinart
150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

09CE14993

A IB-9324

Starlite Electronic Pre-Press System

Version No.: CPK17 IB-9324	
Size: 152mm(W)X203mm(H) (New)	
Material Cover: 157Gsm Matt Artpaper	
Inside: 120Gsm Gloss Artpaper	
Coating: Gloss Varnishing In Cover	
Color Cover: 4C+1C (Black)	
Inside: 1C+1C (Black)	
Date: 2010-01-15	Co-ordinator: Astor_You / Lily_Huang
Client: T0167	
Starlite No: 156334IBB	
Proof: 2nd	
Handled By: Y009087	

Cyan Magenta Yellow Black

5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100
5	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100